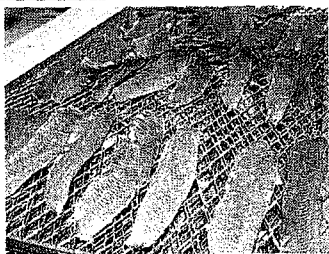


日本経済新聞



も商店
と朝倉

羅臼産「サケ節」

年明けにも生産開始

水産加工会社、のりと朝倉商店(根室管内羅臼町、朝倉幸文社長)は、サケを原料にカツオ節とほぼ同じ製法で作る「サケ節」の生産を始める計画だ。

「サケ節」は写真を開発した。これから本格的な漁期を迎える秋サケのうち、市場価値が低いものを有効活用する狙い。商品の完成度を高め、来年1月にも生産を始める計画だ。

主な工程はサケの身を三枚におろし、煙でいぶして乾燥させる。カツオ節に比べて、うまみ成分のイノシン酸が少ない一方、約6倍のグルタミン

酸を含むなどの特徴がある。カツオ節と同様、削ってだしを取ったり野菜のおひたしなどに乘せて食べたりする。乾燥条件など最適な製法や価格設定について詰めの作業をしている。

同社は07年から商品開発に着手、農水省の補助金も得て日産で最大2トン(約1000尾分)の生産設備を整える予定だ。道立食品加工研究センター

1、カツオ節製造大手の
にんべん(東京・中央)、
地元の羅臼町、羅臼漁業
協同組合などが協力す

る。
羅臼では年約2万トンの
サケを水揚げする。ただ、
漁終盤を中心に体のつや

が悪く市
ケが約1
上(そじ
脂やうま